

DINNER FOOD MENU

COLD STARTER

Chili Con Carne and Tortilla Chips
チリコンカン&トルティーヤチップス ¥1,200   

Simple Green Salad
シンプルグリーンサラダ ¥1,200  

Autumn Vegetables and Citrus Vinaigrette
“Seasonal Salad”
秋野菜のシーズナルサラダ 柑橘のビネグレット ¥1,600   

Beet and Saikyo White Miso Hummus
ビーツと西京白味噌のフムス ¥1,200  

Smoked Salmon Carpaccio with Salmon Roe
冷製燻製サーモンのカルパッチョ いくら添え ¥1,800 

Bonito and Avocado “Poke”
with Citrus-flavored Rice Salad
炙りかつおとアボカドのボキ 柑橘香のお米のサラダと共に ¥1,700 

Tide Table Style
Domestic Chicken in Spicy Sesame-Chili Sauce “Yodare Dori”
国産鶏のよだれどり タイドテーブルスタイル ¥1,800 

HOT STARTER

Seasonal Potage
季節のポタージュ ¥1,400 

Vegetable Samosa
with Tomato Chutney and Chickpea Sauce
ベジタブルサモサ トマトチャツネ&ひよこ豆のソース ¥1,600   

Bone-in Kurobuta Pork Spare Ribs Glazed
with Charred Green Onion Sauce
焦がしネギを塗り込んだ骨つき黒豚スペアリブ ¥1,600  

Shiomi Fried Chicken with Prickly Ash,
Garlic Sour Cream [6 Pieces]
潮見フライドチキン 山椒風味
ガーリックサワークリーム添え[6ピース] ¥1,600   

Steamed Mussels with Herbs and Citrus Fruits
香草と柑橘香るムール貝の酒蒸し ¥1,700 

Fried Shrimp
with Kadaif and Japanese Style Tartar Sauce
カダイフを纏ったエビフライ 和風タルタルソース ¥1,900    

Shrimp Spring Roll Sticks with Sweet Chili Sauce
スティック海老春巻き スウィートチリソース添え ¥1,600    

MAIN DISH

Charcoal Grilled Hamburg Steak(Domestic Beef 100%)
Sauteed Seasonal Vegetables with Demi-Glace Sauce
国産牛100%炭火焼きハンバーグ 季節野菜添え デミグラスソース ¥2,700    

Domestic Chicken Thigh Roti
with Supreme Sauce and Sauteed Mushrooms with German Potato
塩麴でマリネした国産鶏もも肉のロティ キノコのフリカッセとソースシュプリーム
ジャーマンポテトと野菜のピュレと共に ¥3,400    

Flounder with Pistachio Viennoise
Calvados Sauce and Seasonal Vegetables
カレイのピスタチオヴィエノワーズ ソースカルバトス 季節の温野菜添え ¥3,400   

Shiomi Bouillabaisse
[Clams, Octopus, Shrimp, Today’s Fish]
潮見ブイヤベース [アサリ、水タコ、エビ、本日のお魚] ¥3,700 

Braised Lamb Roti with Herb Crust,
Served with German Potatoes
仔羊肉のロティ 香草クルート ジャーマンポテト添え ¥3,800     

Tokyo Beef (Wagyu 100%) Burger with French Fries
Chimichurri Sauce
東京ビーフハンバーガー フライドポテト添え チミチュリソース ¥4,900    

Sauteed Domestic Salmon with Herbs and Sauce Vert
with Seasonal Vegetables
国産サーモンのポワレ ソースヴェール 季節の温野菜添え ¥3,400 

Tuna Cheek Steak with Yuzu and Radish Sauce
マグロのほほ肉ステーキ ゆず香るラディッシュソース ¥3,400   

Beef and Vegetable Bollito, Tomato Flavor
ビーフと野菜のボリート トマト風味 ¥3,800    

Grilled Japanese Wagyu Beef Sirloin “SHIZUOKA SODACHI”
with Potato Wedges
静岡県産 黒毛和牛ロース“静岡育ち”のグリル フライドポテト [200g] ¥7,200   

Grilled Premium Black Wagyu Beef Sirloin with Potato Wedges
銘柄黒毛和牛ロースのグリル フライドポテト[200g] ¥10,200    

Charcoal Grilled Tomahawk Steak with Potato Wedges
炭火焼きトマホークステーキ フライドポテト添え [700g] ¥12,000   

※It takes about 45 min to prepare.
ご注文から焼き上がりまでに45分ほどお時間をいただきます。

For safety and hygiene reasons, we do not allow doggy bags.
Thank you for your understanding.

当店では、安全衛生上の理由からお料理のお持ち帰りをお断りしております。
何卒ご理解のほどお願い申し上げます。

PASTA

Japanese-Style Ketchup-Based Spaghetti
with Poached Egg[Shiomi Prince Hotel Napolitan]
潮見ナポリタン ¥1,700    

Autumn Salmon and Mushrooms Pasta Japanese Style
Served with Anchovy Sauce
秋鮭とキノコの和風パスタ アンチョビソース添え ¥1,900   

Seafood Squid Ink Linguine
with Smoked Daikon Radish
いぶりがっことシーフードのイカ墨リングイネ ¥1,900   

Lentil in Tomato Sauce Pasta with Basil Nuts Sauce
レンズ豆とトマトのパスタ バジルナッツソース ¥1,800   

RICE

Prince Hotel Curry Half Size
プリンスホテルカレーハーフ ¥1,000   

Prince Hotel Curry
プリンスホテルカレー ¥1,600   

Vegan Curry Half Size
ヴィーガンカレーハーフ ¥1,000  

Vegan Curry
ヴィーガンカレー ¥1,600  

Lobster with Multi-Grain Rice Risotto
オマール海老の雑穀米リゾット ¥2,500  

Rice
ライス ¥500  

SIDE DISH

3 Cuts of Baguette
バゲット 3カット ¥500  

3 Cuts of Garlic Toast
ガーリックトースト 3カット ¥600  

Sauteed Seasonal Vegetables
季節野菜のソテー ¥1,800  

Choice of Fries with Ketchup
(Types:French Fries or Wedge Cut)
選べるフライドポテト ケチャップ添え ¥900 

(フレンチフライ or ウェッジカット)

Choice of Fries with Yuzu Kosho Aioli Sauce
(Types:French Fries or Wedge Cut)
選べるフライドポテト 柚子胡椒アイオリソース添え ¥1,200   

(フレンチフライ or ウェッジカット)

※Prices including consumption tax.
An additional 13% service charge will be applied.
※Ingredients and menu contents may change depending on the availability.
※表示価格には消費税が含まれております。別途13%のサービス料を頂戴いたします。
※仕入れの状況により、食材・メニューの内容が変更になる場合がございます。

To our valued guests with food allergies.
下記8品目食材アレルギーのあるお客様は係にお申し出ください。

 えび SHRIMP  かに CRAB  くるみ WALNUT  小麦 WHEAT  そば BUCK WHEAT  卵 EGG  乳 MILK  落花生 PEANUT  豚 PORK  牛 BEEF  ベジタリアン VEGETARIAN  ムスリム フレンドリー MUSLIM FRIENDLY

[食物アレルギーについて]
※On and after April 1, 2025, our restaurants will only be able to accommodate 8 food allergens (shrimp, crab, walnuts, wheat, buck wheat, eggs, milk, and peanuts).
Please exercise caution. Our kitchen utensils are thoroughly cleaned. Although the kitchen utensils, etc., are thoroughly cleaned,
all foods containing the 8 food items (shrimp, crab, walnuts, wheat, buck wheat, eggs, milk, and peanuts) are prepared under the same environment in our restaurant.
※2025年4月1日以降の当社のレストランにおける食物アレルギー対応につきましては、8品目(えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生)のみとさせていただきます。
当店では、厨房内の調理器具等は十分洗浄を施しておりますが、8品目(えび,かに,くるみ,小麦,そば,卵,乳,落花生)を含むすべての食材を同一環境で調理しております。

TIDE TABLE COURSE

L.O. 9:00P.M.

¥8,000

Amuse Bouche
アミューズ

Assorted Appetizers
前菜盛り合わせ

Steamed Egg Custard
with Matsutake Mushroom and Seaweed
松茸とノリ風味のロワイヤル

MAIN
Please choose from below
下記よりお選びください

Grilled Japanese Wagyu Sirloin
with Sansho Pepper & Red Wine Sauce
黒毛和牛ロースのグリル 山椒と赤ワインソース

Domestic Chicken Thigh Roti
with Supreme Sauce and Sauteed Mushrooms
塩麴でマリネした国産鶏もも肉のロティ
キノコのフリカッセとソースシュプレーム

Sauteed Domestic Salmon
with Herbs and Sauce Vert
国産サーモンのポワレ ソースヴェール

Chestnut & Ginkgo Nut Multigrain Rice
栗、銀杏と雑穀ご飯

Persimmon Compote, Japanese "Anmitsu" Style
柿のコンポート あんみつ風

CHEF’S SPECIAL COURSE

L.O. 9:00P.M.

¥10,000

Amuse Bouche
アミューズ

Assorted Appetizers “Hassun Style”
Hassun Style:Japanese Style Assorted Appetizers
前菜盛り合わせ ～ 八寸スタイル ～

Steamed Egg Custard
with Matsutake Mushroom and Seaweed
松茸とノリ風味のロワイヤル

FISH
Please choose from below
下記よりお選びください

Sauteed Domestic Salmon
with Herbs and Sauce Vert
国産サーモンのポワレ ソースヴェール

Flounder with Pistachio Viennoise Calvados Sauce
カレイのピスタチオヴィエノワーズ ソースカルバトス

MAIN
Please choose from below
下記よりお選びください

Grilled Japanese Wagyu Beef Loin
with Porcini Cream and Red Wine Sauce
黒毛和牛ロースのグリル ポルチーニクリームと赤ワインソース

Domestic Chicken Thigh Roti
with Supreme Sauce and Sauteed Mushrooms
塩麴でマリネした国産鶏もも肉のロティ
キノコのフリカッセとソースシュプレーム

Braised Lamb Ragout with Herb Crust
仔羊肉の香草クルートとラグー

Chestnut & Ginkgo Nut Multigrain Rice
栗、銀杏と雑穀ご飯

Stuffed Fig Compote
Inspired by “Blooming Lily and Waves”
いちじくコンポートのファルシ ～サクユリと波のインスピレーション～

BITE

Mixed Nuts
ミックスナッツ

Cheese Platter
チーズ盛り合わせ

Assorted Ham and Salami
ハムとサラミの盛り合わせ

DESSERT

Blue Seal Ice (please ask the staff for the flavors)
ブルーシールアイス（フレーバーは、スタッフにお尋ね下さい）

Pear Catalana with Salted Caramel and Osmanthus Aroma
洋なしのカタラーナ 塩キャラメル キンモクセイの香り

Persimmon Compote, Japanese “Anmitsu” Style
柿のコンポート あんみつ風

Stuffed Fig Compote
Inspired by “Blooming Lily and Waves”
いちじくコンポートのファルシ ～サクユリと波のインスピレーション～

Automne ～Hojicha Parfait～
Automne ～ほうじ茶のパフェ～

FREE FLOW

※All guests in the party
are required to order the Free Flow Plan.
※フリーフロープランはグループ全員でのご注文をお願いしております。

Free Flow 90 min
飲み放題 90分制

Extension 30 min
延長30分

Draft Beer
生ビール

Sparkling Wine
スパークリングワイン
White Wine
白ワイン
Red Wine
赤ワイン

Shochu(Wheat or Sweet Potato)
焼酎(麦または芋)

- With Water
- 水割り

- With Soda
- ソーダ割り

- On the Rocks
- オンザロック

Lemon Sour
レモンサワー
Whisky Highball
ウィスキーハイボール
Cassis Orange
カシスオレンジ
Gin Tonic
ジントニック

- Soft Drink -
ソフトドリンク

Grapefruit
グレープフルーツ
Orange
オレンジ
Apple
アップル
Ginger Ale
ジンジャーエール
Coca Cola
コカ・コーラ
Tonic Water
トニックウォーター
Soda
ソーダ
Oolong Tea
烏龍茶

※Prices including consumption tax.
An additional 13% service charge will be applied.
※Ingredients and menu contents may change depending on the availability.
※表示価格には消費税が含まれております。別途13%のサービス料を頂戴いたします。
※仕入れの状況により、食材・メニューの内容が変更になる場合がございます。

To our valued guests with food allergies,
下記8品目食材アレルギーのあるお客様は係にお申し出ください。

えび SHRIMP | かに CRAB | くるみ WALNUT | 小麦 WHEAT | そば BUCK WHEAT | 卵 EGG | 乳 MILK | 落花生 PEANUT | 豚 PORK | 牛 BEEF | ベジタリアン VEGETARIAN | ムスリム フレンドリー MUSLIM FRIENDLY
【食物アレルギーについて】
※On and after April 1, 2025, our restaurants will only be able to accommodate 8 food allergens (shrimp, crab, walnuts, wheat, buck wheat, eggs, milk, and peanuts).
Please exercise caution. Our kitchen utensils are thoroughly cleaned. Although the kitchen utensils, etc., are thoroughly cleaned,
all foods containing the 8 food items (shrimp, crab, walnuts, wheat, buck wheat, eggs, milk, and peanuts) are prepared under the same environment in our restaurant.
※2025年4月1日以降の当社のレストランにおける食物アレルギー対応につきましては、8品目(えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生)のみとさせていただきます。
当店では、厨房内の調理器具等は十分洗浄を施しておりますが、8品目(えび,かに,くるみ,小麦,そば,卵,乳,落花生)を含むすべての食材を同一環境で調理しております。